

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการ (Action Research) โดยกระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโครงการอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนประถมศึกษา อำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี มีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ไขปัญหาสถานะการสุขาภิบาลอาหารด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม ในโครงการอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียนประถมศึกษา เขตอำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานี

1. สรุปผลการวิจัย

1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร

ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหาร พบว่าผู้สัมผัสอาหารเป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุเฉลี่ย 34.85 ปี อายุน้อยที่สุด 24 ปี อายุมากที่สุด 49 ปี ส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 30 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 55.0 อาชีพหลักของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่รับราชการ คิดเป็นร้อยละ 55.0 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 55.0 ระยะเวลาการประกอบอาหารในโครงการอาหารกลางวัน มีค่าเฉลี่ย 2 ปี น้อยที่สุด 11 เดือน และนานที่สุด 3 ปี 6 เดือน ส่วนใหญ่ทำมาเป็นเวลา 1-2 ปี คิดเป็นร้อยละ 50.0 การตรวจสุขภาพประจำปีส่วนใหญ่ไม่เคยตรวจเลย คิดเป็นร้อยละ 65.0 และผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ไม่เคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานต่างๆ คิดเป็นร้อยละ 55.0

1.2 ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน

ความรู้ของผู้สัมผัสอาหารก่อนการดำเนินงาน พบว่ามีค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้เท่ากับ 9.35 คะแนน ระดับความรู้ส่วนใหญ่อยู่ในระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 55.0 หลังการดำเนินงานพบว่ามีค่าคะแนนเพิ่มขึ้นทุกข้อ โดยมีค่าเฉลี่ยคะแนนความรู้เท่ากับ 12.4 คะแนน ระดับความรู้พบว่าส่วนใหญ่มีระดับความรู้สูงขึ้นอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 75.0

เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่า หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมผู้สัมผัสอาหารมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

1.3 ทักษะด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน

ทักษะของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนการดำเนินงานพบว่ามีค่าเฉลี่ยทักษะคิด เท่ากับ 55.9 ระดับทักษะอยู่ในระดับมาก และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 40 เท่ากัน หลังการ

ดำเนินงานพบว่ามีความเสี่ยงทัศนคติสูงขึ้นทุกข้อ โดยค่าเฉลี่ยระดับทัศนคติเท่ากับ 67.1 ระดับทัศนคติของผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่อยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 75.0

เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่า หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมผู้สัมผัสอาหารมีทัศนคติเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

1.4 การปฏิบัติด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน

การปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหาร ก่อนการดำเนินงานพบว่าผู้สัมผัสอาหารมีคะแนนเฉลี่ยด้านการปฏิบัติตัว เท่ากับ 7.1 ระดับการปฏิบัติส่วนใหญ่อยู่ในระดับน้อย คิดเป็นร้อยละ 90.0 หลังการดำเนินงาน พบว่าผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่ปฏิบัติได้ถูกต้องเป็นประจำ มีคะแนนเฉลี่ยด้านการปฏิบัติตัว เท่ากับ 19.1 ระดับการปฏิบัติตัวอยู่ในระดับมากทั้งหมด

เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่า หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

1.5 สภาวะสุขาภิบาลอาหารในโครงการอาหารกลางวัน ก่อนและหลังดำเนินงาน

จากการสำรวจสภาวะสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนด้วยแบบสำรวจโรงอาหาร เปรียบเทียบกับมาตรฐานกองสุขาภิบาลอาหาร พบว่าสภาวะการสุขาภิบาลอาหารของทุกโรงเรียนไม่ได้มาตรฐาน มีค่าเฉลี่ยคะแนนเท่ากับ 18.5 หลังการดำเนินงานพบว่ามีความเสี่ยงสภาวะการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเท่ากับ 29.5 มีการปรับปรุงผ่านระดับดีจำนวน 7 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 87.5 และยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 12.5

เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่า หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมสภาวะการสุขาภิบาลอาหารมีคะแนนเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

1.6 ผลการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในภาชนะ/อุปกรณ์ อาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร ก่อนและหลังดำเนินงาน

ผลการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในภาชนะ/อุปกรณ์ อาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร ก่อนการดำเนินงานพบว่าการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มคิดเป็นร้อยละ 87.5 ส่วนใหญ่มีการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม มากที่สุดคือในมือผู้สัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ 97.5 รองลงมาคือในภาชนะอุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 90.0 และตัวอย่างอาหารพบมีการปนเปื้อนแบคทีเรียโคลิฟอร์ม คิดเป็นร้อยละ 72.5 ตามลำดับ

หลังดำเนินการพบว่า การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มทุกตัวอย่างลดลงเหลือร้อยละ 9.4 โดยพบการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มมากที่สุด ในภาชนะ

อุปกรณ์ คิดเป็นร้อยละ 12.5 รองลงมาคือในตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ 7.5 และปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มน้อยที่สุดในมือผู้สัมผัสอาหาร คิดเป็นร้อยละ 5.0

ผลการเปรียบเทียบการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างทั้งหมด ได้แก่ อาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร จากการสุ่มตรวจตัวอย่างทั้งหมด 160 ตัวอย่างก่อนการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมพบว่า มีการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม 140 ตัวอย่าง และหลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วม พบว่าลดลงเหลือ 15 ตัวอย่าง เมื่อทดสอบทางสถิติพบว่า หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างทั้งหมดลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

ผลการเปรียบเทียบการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างอาหาร พบว่าหลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างอาหารลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

ผลการเปรียบเทียบการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างภาชนะ/อุปกรณ์ หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างภาชนะ/อุปกรณ์ลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

ผลการเปรียบเทียบการตรวจการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร หลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์ม ในตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหารลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\text{-value} < 0.05$)

สรุป

สรุปได้ว่าหลังการใช้กระบวนการมีส่วนร่วม พบว่า

1. สถานะการสุขาภิบาลอาหารในโครงการอาหารกลางวันนักเรียน ในโรงเรียนประถมศึกษาในเขตอำเภอหนองวัวซอ จังหวัดอุดรธานีดีขึ้น
2. ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทักษะ และการปฏิบัติตัวเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ดีขึ้น
3. การปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรียโคลิฟอร์มในอาหาร ภาชนะ/อุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหารดีขึ้น

2. ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการที่ใช้รูปแบบการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ร่วมมือกันหาแนวทางแก้ไขปัญหา ในการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนประถมศึกษา โดยมีข้อเสนอแนะจากการวิจัยดังนี้

1. จากผลการดำเนินงานแสดงให้เห็นว่าการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ทุกๆ ฝ่ายเกิดความรู้สึกรับผิดชอบเป็นเจ้าของร่วมกัน นำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน ซึ่งต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายเสมอ

2. เนื่องจากการดำเนินงานในครั้งนี้จะทำในระยะเวลาอันสั้น จึงไม่สามารถสรุปผลในระยะยาวได้ แต่จากกระบวนการได้สืบทอดให้หน่วยงานต่างๆ ที่รับผิดชอบดำเนินงานร่วมกัน ประเมินผลอย่างต่อเนื่อง และแก้ไขแบบมีส่วนร่วมเมื่อพบปัญหาต่อไป

3. ระดับความรู้ของผู้สัมผัสอาหารอยู่ในระดับที่ดี เป็นเพราะในปัจจุบันมีสื่อต่างๆ มากมายที่ให้ความรู้ แต่ปัญหาที่พบกลับเป็นด้านพฤติกรรมที่ไม่เป็นไปตามความรู้ที่มี ดังนั้นจึงควรเน้นไปที่การแก้ไขพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารให้ถูกต้อง

4. ชุมชนเป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่เมื่อเราให้ความสำคัญจะเป็นกำลังสำคัญในการดำเนินงาน และผลักดันกิจกรรมต่าง ๆ ให้เกิดขึ้นได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นกิจกรรมใดๆ ที่เกี่ยวข้องกับชุมชน ชุมชนก็พร้อมที่จะให้ความร่วมมือ ควรที่จะมีการติดต่อประสานงานเพื่อให้ตัวแทนจากชุมชนนั้น ได้มีส่วนร่วมในการ คิด ตัดสินใจ และช่วยเหลือในกิจกรรมต่างๆ ของหน่วยงานราชการ

3. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. นอกจากมาตรฐานทางด้านกายภาพ และชีวภาพที่เป็นมาตรฐานจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขแล้ว หากจะมีการวิจัยครั้งต่อไปควรทำการศึกษาควรมาตรฐานทางด้านเคมี ซึ่งเป็นอีกปัจจัยที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้

2. ควรมีการศึกษาเพื่อแก้ไขปัญหาสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนที่มีการดำเนินโครงการอาหารกลางวันนักเรียนร่วมกับการมีแม่ค้าที่ทำอาหารจากภายนอกมาจำหน่าย เพื่อให้ครอบคลุมยิ่งขึ้น